Backofen • Kochherd

De Luxe SL

Bedienungsanleitung

Liebe V-ZUG-Kundin, lieber V-ZUG-Kunde

Wir danken Ihnen, dass Sie sich für den Kauf eines unserer Produkte entschieden haben.

Ihr Gerät genügt hohen Ansprüchen und seine Bedienung ist einfach. Nehmen Sie sich trotzdem die Zeit, diese Bedienungsanleitung zu lesen. So werden Sie mit dem Gerät vertraut und können es optimal und störungsfrei benutzen. **Beachten Sie bitte die Sicherheitshinweise (Seite 2 und folgende) und die Kurzanleitung auf der hinteren Umschlagseite.**

Wir wünschen Ihnen viel Freude und Erfolg beim Gebrauch!

Ausführungsarten und Bezeichnungen

Die vorliegende Bedienungsanleitung gilt für folgende Modelle (inkl. «ChromeClass»):

Typ	Modell-Nr.	Masssystem	Bauform
EL-SL…	422	SINK 55	Einbauherd
EL-SL4/60	432	EURO 60	Einbauherd, ohne Wärmeschublade
EL-SL…-K	422	SINK 55	Einbauherd, kurz ohne Wärmeschublade
FL-SL	422	–	Freistehender Herd
BL-SL	462	SINK 55	Einbaubackofen
BL-SL-K	462	SINK 55	Einbaubackofen, kurz, ohne Wärmeschublade
BL-SL/60	472	EURO 60	Einbaubackofen, ohne Wärmeschublade
BL-SL-DV	462	SINK 55	Einbaubackofen, mit Dunstabzug
BL-SL-DV-K	462	SINK 55	Einbaubackofen, kurz, mit Dunstabzug, ohne Wärmeschublade
BL-SL-DV/60	472	EURO 60	Einbaubackofen, mit Dunstabzug, ohne Wärmeschublade

Ausführungsabweichungen sind im Text erwähnt.

Inhalt

Wichtige Hinweise 2

Ihr Gerät
- Ausrüstung 5
- Aufbau 6
- Übersicht Funktionen und Betriebsarten 9
- Inbetriebnahme 10

Backofen
- Backofen-Betrieb 11
- Drehgrill 14

Zeitautomatik 16

Kochherd 19

Weitere Funktionen und Möglichkeiten
- Timer 21
- Backofenbeleuchtung/ verstärkte Backofenlüftung 22
- Wärmeschublade 22

Anzeigen 23

Pflege und Wartung
- Reinigung 25
- Katalytische Selbstreinigung 27

Anhang
- Zubehör und Ersatzteile 28
- Anwendungshinweise Kochgeschirr 28
- Tips 29
- Stichwortverzeichnis 35

Reparatur-Service 41

Ihre Bedienungsanleitung

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung – nachdem Sie sie gelesen haben – in der Nähe des Gerätes auf, um jederzeit nachschlagen zu können. Geben Sie die Bedienungsanleitung wie auch die Montage-/Installationsanleitung zusammen mit dem Gerät weiter, falls Sie dieses verkaufen oder Dritten überlassen, damit der neue Besitzer sich über die richtige Bedienung des Gerätes und die diesbezüglichen Hinweise informieren kann.
Für Kochfelder, Dunstabzüge und andere Zubehörgeräte sind die separaten Bedienungsanleitungen zu beachten.

Inbetriebnahme

Vor der ersten Inbetriebnahme
– ist das Gerät entsprechend der separaten Montage-/Installationsanleitung zu montieren und anzuschliessen,
– sind die nachfolgenden Sicherheitshinweise zu beachten.

Zur Inbetriebnahme sind die Arbeiten gemäss «**Ihr Gerät:** Inbetriebnahme» auszuführen.

Sicherheitshinweise

Dieses Gerät entspricht den anerkannten Regeln der Technik und den einschlägigen Sicherheitsvorschriften. Um Schäden und Unfälle zu vermeiden ist jedoch der sachgemässe Umgang mit dem Gerät Voraussetzung. Bitte beachten Sie die nachfolgenden Hinweise und auch die weiteren Hinweise im Text.

- Das Gerät darf nur gemäss separater Montage-/Installationsanleitung installiert und an das Stromnetz angeschlossen werden. Lassen Sie die notwendigen Arbeiten von einem konzessionierten Installateur/Elektriker ausführen.
- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn es sichtbare Beschädigungen aufweist.
  Wenden Sie sich an unseren Kundendienst.
- Es dürfen keine Veränderungen, Manipulationen oder Reparaturversuche, insbesondere unter Benutzung von Werkzeugen (Schraubenzieher etc.) am oder im Gerät vorgenommen werden. Heizkörper und Backofenbeleuchtung dürfen nicht demontiert werden. Reparaturen, insbesondere an stromführenden Teilen, dürfen nur von geschulten, für

dieses Gerät ausgebildeten Fachkräften ausgeführt werden. Unsachgemässe Reparaturen können zu schweren Unfällen, Schäden und Betriebsstörungen führen. Beachten Sie bei einer Betriebsstörung an Ihrem Gerät (vor der Anforderung unseres Reparaturdienstes) die Hinweise unter «**Reparatur-Service**». Wenden Sie sich bei Bedarf an unseren Kundendienst. Nur Original-Ersatzteile verwenden.

zum Gebrauch:

- Das Gerät ist für den Gebrauch durch Erwachsene bestimmt, die Kenntnis vom Inhalt dieser Bedienungsanleitung haben.
- Der Backofen/Kochherd ist nur für die Zubereitung von Speisen im Haushalt zu benutzen. Bei zweckentfremdetem Betrieb oder falscher Behandlung kann keine Haftung für evtl. Schäden übernommen werden.
- Die Kochstelle und den Backofen nicht zur Beheizung des Raumes verwenden.
- Sobald eine Funktionsstörung entdeckt wird, muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden (Sicherungen herausschrauben bzw. Sicherungsautomaten ausschalten).
- Anschlusskabel von Elektrogeräten dürfen die heissen Kochstellen nicht berühren und nicht in der Backofentüre eingeklemmt werden. Die elektrische Isolation könnte beschädigt werden.
- **Vorsicht, Verbrennungsgefahr/Brandgefahr:**

– Keine brennbaren Materialien im Backraum oder der Wärmeschublade lagern oder auf der Kochstelle ablegen.
– Wenn Rauch durch einen mutmasslichen Brand des Gerätes oder im Backraum beobachtet wird, ist die Backofentüre geschlossen zu halten und das Gerät auszuschalten oder die Verbindung zur Stromversorgung zu unterbrechen.
– Beim Kochen und Backen entsteht Hitze. Kinder können Gefahren, die sich im Umgang mit dem Gerät ergeben, nicht erkennen. Das Gerät ist kein Spielzeug. Sorgen Sie für die nötige Aufsicht und halten Sie auch Haustiere fern.
– Das aufgeheizte Gerät bleibt auch nach dem Ausschalten noch längere Zeit heiss und kühlt nur langsam auf Raumtemperatur ab.
– Die Backofentüre kann heiss werden. Nicht berühren!

– Überhitzte Fette und Öle entzünden sich leicht. Das Erhitzen von Öl im Backofen für das Anbraten von Fleisch ist gefährlich und zu unterlassen. Beim Fritieren oder Grillieren ist das Gerät zu beaufsichtigen. Versuchen Sie niemals, brennendes Öl oder Fett mit Wasser zu löschen (Explosionsgefahr!). Brand mit nassen Tüchern ersticken, Türen und Fenster geschlossen halten.
– Drehspiess oder Bratenkorb, Gitterrost und Bleche werden (wie auch das Kochgeschirr) heiss. Benutzen Sie deshalb Schutzhandschuhe oder Topflappen.

● **Vorsicht, Verletzungsgefahr:**

– Bei der Pflege und Bedienung des Gerätes ist darauf zu achten, dass niemand mit den Fingern in die Türscharniere greift. Beim Bewegen der Türe besteht sonst die Gefahr von Quetschungen und Verletzungen. Besonders bei der Anwesenheit von Kindern ist diesbezüglich Vorsicht geboten.
– Lassen Sie die Backofentüre nur in Raststellung offen. Die ganz offene Türe stellt eine Gefahrenquelle dar, Stolper- und Quetschgefahr! Setzen oder stützen Sie sich nicht auf die Türe und benutzen Sie diese nicht als Abstellfläche.

● Bei Reinigungsarbeiten ist darauf zu achten, dass kein Wasser in das Gerät eindringen kann. Verwenden Sie nur mässig feuchte Lappen. Niemals das Gerät innen oder aussen mit Wasser abspritzen. In das Gehäuse eindringendes Wasser kann Schäden verursachen.
● Vergewissern Sie sich vor dem Schliessen der Backofentüre, dass sich keine Fremdkörper oder Haustiere im Backraum befinden.
● Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Kräuter, Brot, Pilze etc. trocknen. Bei Übertrockung besteht Brandgefahr.
● Beachten Sie auch die speziellen Sicherheitshinweise unter ☛ «**Kochherd**».

zur Entsorgung:

● Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial sortiert zur Wiederverwertung bei Ihrer örtlichen Sammelstelle. Verpackungsmaterial ist kein Spielzeug für Kinder.
● Fest angeschlossene Geräte (ohne Stecker) müssen vor dem Ausbau von einem konzessionierten Elektroinstallateur vom Stromnetz getrennt werden.
● Machen Sie das Gerät vor der Entsorgung funktionsuntüchtig: Netzkabel (nachdem der Stecker ausgezogen worden ist!) oder ein allenfalls vorhandenes loses Anschlusskabel am Gerät abschneiden.
● Stellen Sie sicher, dass das Gerät ordnungsgemäss entsorgt wird.

Ausrüstung

Backofen

- Glas-Schalterblende mit Skalabeleuchtung (Ausführung «ChromeClass» mit orangen Kontrollampen) *
- Wahlschalter für Heizarten
- Regler für Backofentemperatur
- Elektronische Zeitschaltuhr
- Unterhitze und Grill/Oberhitze im Backraum
- Berührungsschutz vor Grill/Oberhitze
- Sichttüre, 3fach verglast
- Katalytische Selbstreinigung
- Drehgrill
- Backofenlüftung
- Backofenbeleuchtung
- Wärmeschublade (Vollauszug-Geräteschublade mit Heizung) *
- Zubehör: 1 Kuchenblech, 1 Gitterrost, 1 Drehspiess, 1 Drehgrillauflage,
- Sonderzubehör 1 Bratenkorb

Backofen mit Dunstabzug *

Mit Abluftrohr ins Freie und Rückstauklappe zur Verhinderung des Rückströmens von Abluft in die Küche.

Kochherd *

Ausrüstung wie Backofen, zusätzlich für Kochstelle:

- Energieregler

* Ausrüstung modellabhängig

Aufbau

1 Kochstelle *
2 Energieregler für Kochstelle mit Skalabeleuchtung
(bzw. bei «ChromeClass» mit orangen Kontrollampen) *
3 Bedienungselemente und Anzeigen für den Backofen
4 Wärmeschublade *

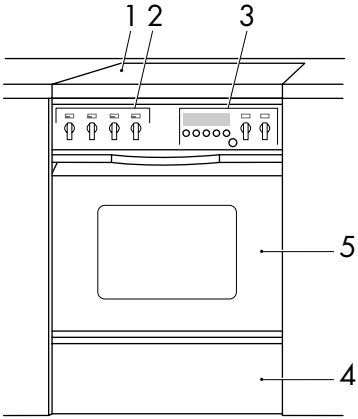
5 Backofentüre, demontierbar
6 Türdichtung, demontierbar
7 Unterhitze, aufklappbar
8 Drehgrillantrieb
9 Backraumentlüftung
10 Backofenbeleuchtung
11 Grill/Oberhitze
12 Berührungsschutz vor Grill/Oberhitze, demontierbar
13 Entlüftungsschlitz * oder
14 Abluftfilter *
15 Temperaturfühler
16 Auflagengitter, demontierbar

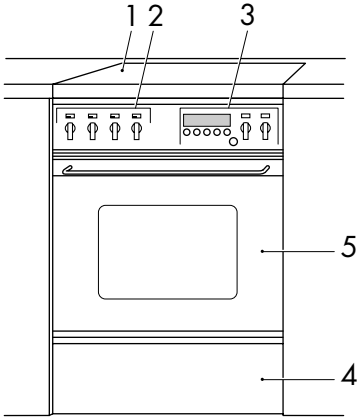
a = Auflage 1	c = Auflage 3	e = Auflage 5
b = Auflage 2	d = Auflage 4	f = Auflage 6

17 Drehgrillauflage
18 Drehspiess
19 Gitterrost
20 Kuchenblech
21 Bratenkorb (Sonderzubehör)

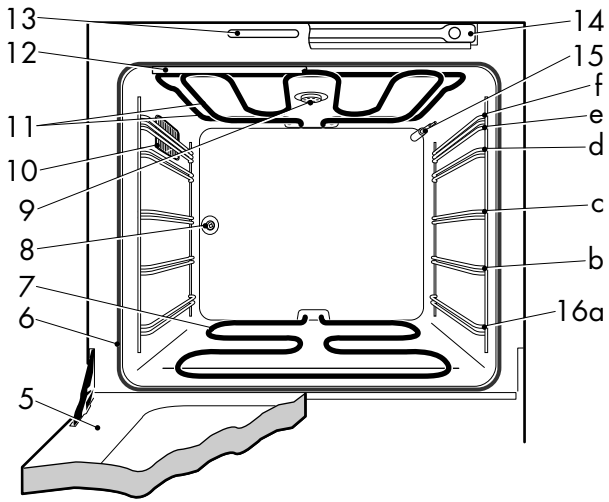
* Ausrüstung modellabhängig

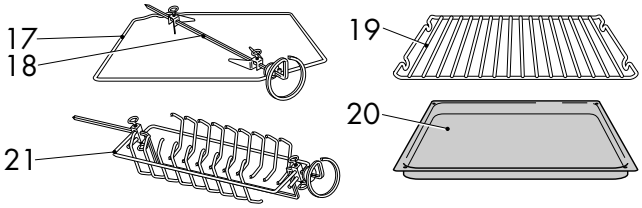
Je nach Modell und Ausstattung kann die Ausführung Ihres Gerätes in Einzelheiten von der beschriebenen Standardausführung abweichen.



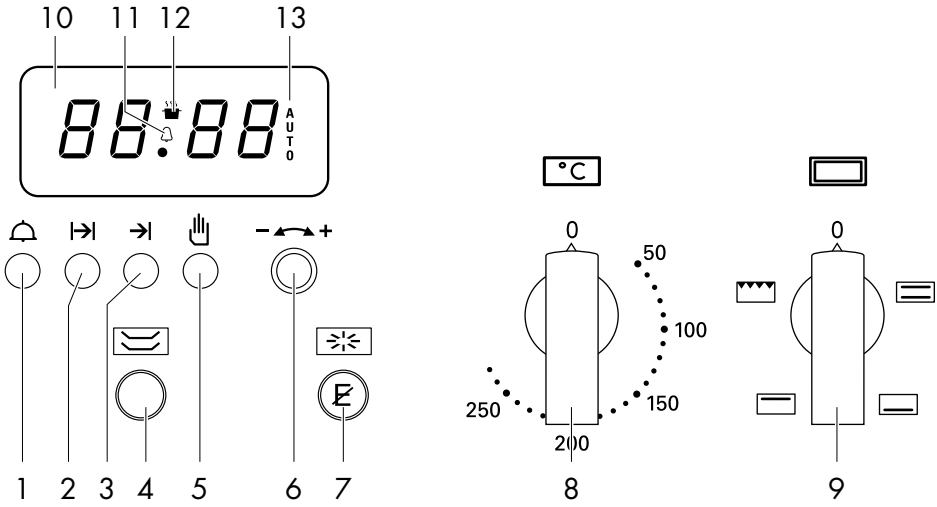


«ChromeClass»





Bedienungselemente und Anzeigen für den Backofen



Bedienungselemente

1 Taste Timer
2 Taste Betriebsdauer
3 Taste Betriebsende
4 Taste Schubladenheizung * mit Symbol (bzw. bei «ChromeClass» mit oranger Kontrollampe) über der Taste
5 Taste Manuell
6 Drehknopf
7 Taste Backofenbeleuchtung/ verstärkte Backofenlüftung
8 Regler für Backofentemperatur mit Skalabeleuchtung (bzw. bei «ChromeClass» mit oranger Kontrollampe)
9 Wahlschalter Heizart mit Skalabeleuchtung (bzw. bei «ChromeClass» mit oranger Kontrollampe)

Anzeigen

10 Uhrzeit/Betriebsdauer/Betriebsende/Timer
11 Symbol Timer
12 Symbol Betriebsdauer
13 Symbol AUTO

* Ausrüstung modellabhängig

Übersicht Funktionen und Betriebsarten

Das Gerät bietet eine Vielzahl von Anwendungsmöglichkeiten und Betriebsarten. Nachfolgend sind die wichtigsten zur Übersicht beschrieben.

Backofen-Betrieb
Betrieb mit verschiedenen Heizarten:
– Unterhitze, Oberhitze
(zum Backen, Braten, Gratinieren, Sterilisieren, Dörren)
– Grill
(zum Grillieren am Spiess und auf dem Gitterrost, Gratinieren)
☛ Siehe «**Backofen:** Backofen-Betrieb»

Der Backofen-Betrieb kann auch mit Zeitautomatik gesteuert werden.
☛ Siehe «**Zeitautomatik**»

Betrieb mit Drehgrill
Grillieren am Drehspiess bzw. im Bratenkorb.
☛ Siehe «**Backofen:** Drehgrill»

Zeitautomatik
Automatisches Aus- bzw. Ein- und Ausschalten des Backofens.
☛ Siehe «**Zeitautomatik**»

Kochherd
Kochstelle mit Gusskochplatten oder Glaskeramik-Kochfeld.
☛ Siehe «**Kochherd**»

Weitere Funktionen und Möglichkeiten
- Timer
- Backofenbeleuchtung/verstärkte Backofenlüftung
- Wärmeschublade (modellabhängig)

☛ Siehe «**Weitere Funktionen und Möglichkeiten**»

Inbetriebnahme

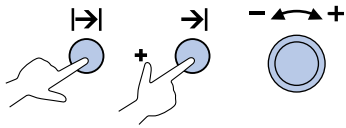
Vor der ersten Inbetriebnahme sind folgende Arbeiten auszuführen:

- Verpackungs- und Transportmaterialien aus dem Backraum entfernen.
- Gusskochplatten einzeln während 5 Minuten (ohne Kochgeschirr) auf höchster Leistungsstufe einbrennen. Dann ausschalten und abkühlen lassen. Dabei ist eine gewisse Geruchs- und Rauchentwicklung normal (Fenster öffnen).
- Uhrzeit einstellen (gilt auch nach einem Stromausfall), wie unten beschrieben.
- Den leeren Backofen (ohne Gitterrost, Bleche etc.) 1 bis 2 Stunden lang einbrennen: Heizart Unter-/Oberhitze und maximale Backofentemperatur einstellen, ☛ siehe «**Backofen:** Backofen-Betrieb». Dabei ist eine gewisse Geruchs- und Rauchentwicklung normal. Fenster öffnen!

Einstellung der Uhrzeit

Die Uhrzeit muss eingestellt sein, damit der Backofen funktionsfähig ist. Nach dem Anschliessen ans Stromnetz oder einem Stromausfall blinken die Anzeigen 0.00 und AUTO abwechslungsweise.

- Tasten Betriebsdauer **2** und Betriebsende **3 gleichzeitig antippen** und mit Drehknopf **6 Uhrzeit einstellen** (innerhalb von 4 Sekunden mit der Einstellung beginnen!)



Die laufende Uhr kann in der gleichen Weise verstellt werden.

Die Ziffernanzeige leuchtet nachts (22 bis 6 Uhr) mit reduzierter Stärke, ausser wenn eine Taste angetippt wird.

Backofen-Betrieb

Der Backofen kann mit vier verschiedenen Heizarten betrieben werden.

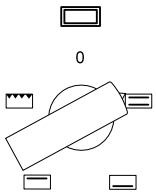
Heizarten

- Unter- und Oberhitze
- nur Unterhitze
- nur Oberhitze
- Grill

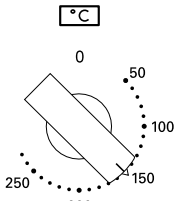
Bei der Heizart Grill läuft der Drehgrillantrieb, ☛ siehe «**Drehgrill**».

Zum Einschalten muss eine Heizart ausgewählt und eine Backofentemperatur eingestellt werden.
Die Heizart wird mit dem Wahlschalter Heizart eingestellt.
Die Backofentemperatur wird mit dem Regler Backofentemperatur stufenlos zwischen 0 und 275 °C eingestellt. Der Regler hat einen Endanschlag.

Einschalten



- Mit Wahlschalter **9 Heizart** einstellen.
  – Die Skalabeleuchtung des Wahlschalteres Heizart leuchtet.



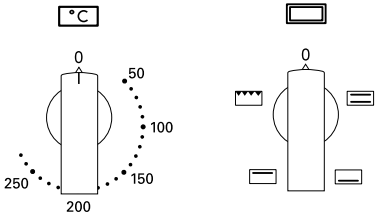
- Mit Regler **8** gewünschte **Backofentemperatur** einstellen.
  – Das Aufheizen setzt sofort ein, die Skalabeleuchtung des Reglers Backofentemperatur leuchtet.

Weitere Einstellmöglichkeiten:

- Betriebsdauer und Betriebsende für das automatische Ausschalten bzw. Ein- und Ausschalten einstellen, ☛ siehe «**Zeitautomatik**».

Ausschalten

- Wahlschalter Heizart **9** und Regler Backofentemperatur **8** auf 0 stellen.
  – Die Skalabeleuchtung des Wahlschalters Heizart erlischt.



Hinweise

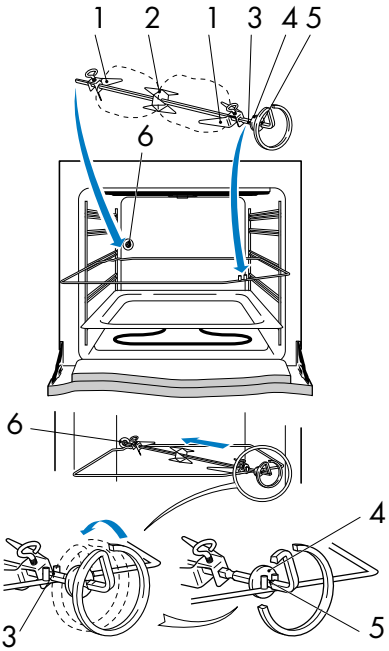
- **Heizart wechseln:** Die Heizart kann während dem Betrieb mit dem Wahlschalter Heizart jederzeit geändert werden.
- Während dem Betrieb des Backofens leuchtet die Skalabeleuchtung des Wahlschalters Heizart dauernd.
- Während dem Aufheizen des Backofens leuchtet die Skalabeleuchtung des Regelers Backofentemperatur.
  Nach Erreichen der eingestellten Backofentemperatur heizt der Backofen in Intervallen, um die Temperatur zu halten. Die Skalabeleuchtung des Regelers Backofentemperatur leuchtet dann nur während den Heizintervallen.
- Unnötiges Öffnen der Backofentüre während des Backens vermeiden (Energieverlust).
- Das Gerät ist dann ganz ausgeschaltet, wenn nur die Anzeige der Uhrzeit leuchtet.
- Das Kuchenblech dient als Auflage für Speisen, Auffangschale für Säfte und Form zum Backen.
- Der Gitterrost dient als Auflage für Gefässe zum Erwärmen und Garen, sowie zum Grillieren von dünnen Fleischstücken.
- Kuchenbleche, Glasschalen, Gitterrost und andere Gegenstände dürfen nicht direkt auf die Unterhitze gestellt werden.
- Backofentüre nicht zuschlagen.
- Ein zusätzlich eingeschobenes und halb mit Wasser gefülltes Kuchenblech vermindert beim Grillieren die Fettdunstkonzentration und erleichtert das Reinigen des Backraums.

- Um einer Verschmutzung des Backraumbodens vorzubeugen empfiehlt es sich, zwischen Backraumboden und Unterhitze eine Aluminiumfolie einzuschieben. Dem neuen Gerät liegt eine Aluminiumfolie bei, Bestellnummer für weitere Originalfolien ☛ siehe «**Anhang:** Zubehör und Ersatzteile».
- Zum Schutz des Backofens und der Küchenkombination vor Überhitzung wird die Backofenlüftung je nach Heizart beim Erreichen einer gewissen Temperatur automatisch eingeschaltet.
  Die Backofenlüftung hat folgende Betriebsstufen:
  Stufe 1 bei Heizart Unter-/Oberhitze oder Unterhitze oder Oberhitze.
  Stufe 2 zusätzlich Taste Backofenbeleuchtung/verstärkte Backofenlüftung gedrückt
  (☛ siehe «**Weitere Funktionen und Möglichkeiten:** Backofenbeleuchtung/verstärkte Backofenlüftung»).
  Stufe 3 bei Heizart Grill.
- Der heisse Backofen kann nach Gebrauch folgendermassen abgekühlt und ausgelüftet werden (Backofenlüftung muss gelaufen sein): Türe bis Rasterstellung öffnen, beliebige Heizart wählen und Regler Backofentemperatur auf 0 stellen.
  Wird das Gargut nach dem Ausschalten nicht gleich aus dem Backraum genommen (z.B. zur Ausnutzung der Restwärme), **muss** der Backofen auf diese Weise abgekühlt und ausgelüftet werden.

Drehgrill

Der Backofen ist mit einem Antrieb für den Drehspiess oder den Bratenkorb (Sonderzubehör) ausgerüstet. Der Drehgrillantrieb läuft mit der Heizart Grill .

Drehspiess einsetzen/herausnehmen



- Das Grillgut auf dem Drehspiess zwischen die zwei Klammern **1** klemmen. Beim Grillieren von zwei Stücken die Zwischenklammer **2** verwenden.
- Ein Kuchenblech in die unterste Auflage schieben.
- Die Drehgrillauflage etwa zu $^2/_3$ in die drittunterste Auflage einschieben.
- Den Drehspiess quer auf die Drehgrill-Auflage legen, vorne in Rille **3**.
- Nun die Drehgrillauflage zusammen mit dem Drehspiess ganz in den Backofen schieben.
- Den Drehspiess vorne leicht anheben, und über den Anschlagteller **4** mit leichtem Drehen hinten in den Mitnehmervierkant **6** des Drehgrillantriebes schieben und vorne in Rille **5** positionieren.

Beim Herausnehmen in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

Hinweis

- Zur leichteren Reinigung des Backofens und Verminderung der Fettdunstkonzentration kann das Kuchenblech während des Grillierens halb mit Wasser gefüllt werden.

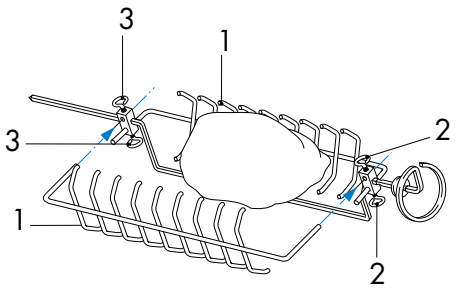
Bratenkorb

Anstelle des Drehspiesses kann auch ein Bratenkorb (als Sonderzubehör erhältlich) eingesetzt werden.

Bratenkorb einsetzen/herausnehmen

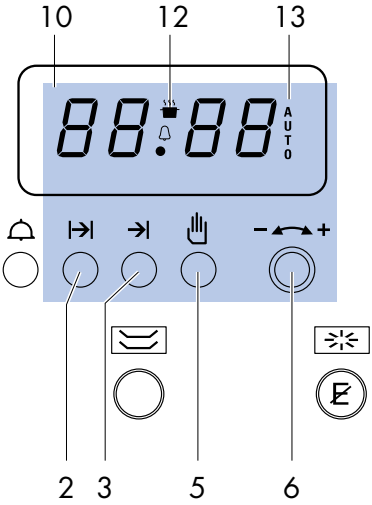
- Das Grillgut zwischen die zwei Fleischgitter **1** legen.
- Die Fleischgitter vorne leicht und gleichmässig zusammendrücken und mit den Schrauben **2** fixieren. Danach die Gitter hinten zusammendrücken und mit den Schrauben **3** ebenfalls fixieren. Das Grillgut muss möglichst zentriert liegen, um gleichmässig zu garen.
- Ein Kuchenblech in die unterste Auflage einschieben.
- Den Bratenkorb auf der Drehgrillauflage im Backofen plazieren. (Vorgehen wie beim Drehspiess.)

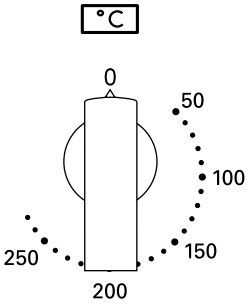
Beim Herausnehmen in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

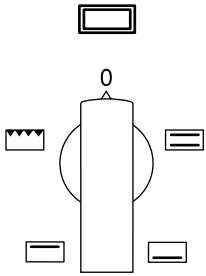


Der Backofen ist mit einer Zeitschaltuhr ausgerüstet, die das automatische Ein- und Ausschalten des Backofens ermöglicht (Zeitautomatik).
Der Backofen kann nach einer wählbaren Betriebsdauer automatisch ausgeschaltet werden. Ebenso kann ein Betriebsende eingestellt werden, wenn der Backofen zu einem bestimmten Zeitpunkt ausgeschaltet werden soll.

Bedienungselemente und Anzeigen für Zeitautomatik

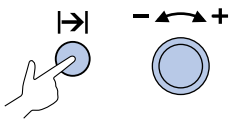






Betriebsdauer einstellen

- **Heizart** und **Temperatur** wie gewohnt **einstellen.**
- Taste **2** antippen und mit Drehknopf **6** gewünschte **Betriebsdauer** einstellen (in Minuten-Schritten, max. 23 h 59 min).
  – Die Symbole und AUTO leuchten.

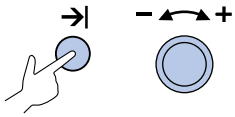


Der Backofen hat nach Wahl der Heizart und der Temperatur sofort eingeschaltet und schaltet nach Ablauf der eingestellten Betriebsdauer wieder aus.

Betriebsende einstellen

Das Betriebsende muss nur dann eingestellt werden, wenn der Backofen zu einem ganz bestimmten Zeitpunkt ausschalten soll.
Der Backofen schaltet dann automatisch zum richtigen Zeitpunkt ein, damit am Betriebsende die eingestellte Betriebsdauer abgelaufen ist.
Beispiel: aktuelle Uhrzeit 9.00 Uhr, eingestellte Betriebsdauer 1 Stunde 30 Minuten, eingestelltes Betriebsende 12.00 Uhr. Der Betrieb startet in diesem Fall um 10.30 Uhr.

- **Heizart** und **Temperatur** wie gewohnt **einstellen.**
- **Betriebsdauer** wie gewohnt **einstellen.**
  – Die Symbole und AUTO leuchten
- Taste **3** antippen.
  – Zur aktuellen Uhrzeit wird die eingestellte Betriebsdauer dazugezählt und so das frühest mögliche Betriebsende angezeigt.



  Mit Drehknopf **6** gewünschtes **Betriebsende** einstellen.
  – Das Symbol erlischt.

Der Backofen hat nach Wahl der Heizart und der Temperatur sofort eingeschaltet. Er schaltet nach dem Einstellen des Betriebsendes aus und wird zum richigen Zeitpunkt automatisch wieder einschalten und am Betriebsende ausschalten.

Betriebsdauer abgelaufen/Betriebsende

Das Ausschalten wird durch einen Signalton angezeigt, das Symbol AUTO blinkt.

- Wahlschalter Heizart **9** und Regler Backofentemperatur **8** auf 0 stellen.
- Taste Manuell **5** antippen und damit **Signalton abstellen** sowie **auf manuellen Betrieb umschalten.**
  – Das Symbol AUTO hört auf zu blinken.
  – Der Backofen ist wieder betriebsbereit.

Wichtig:
Wird die Taste Manuell betätigt und damit auf manuellen Betrieb umgestellt, bevor der Backofen ausgeschaltet worden ist (Wahlschalter Heizart nicht auf 0), heizt der Backofen weiter.

Hinweise

- **Einstellungen kontrollieren/ändern:** Die eingestellten Zeiten bzw. die Restzeiten können jederzeit kontrolliert werden: Taste Betriebsdauer oder Betriebsende antippen, die eingestellte Zeit bzw. Restzeit wird für ca. 4 Sekunden angezeigt.
  Während dieser Zeit kann die Einstellung mit dem Drehknopf verändert werden.
- Wird keine Betriebsdauer, aber ein Betriebsende eingestellt, schaltet der Backofen sofort ein und zum eingestellten Betriebsende wieder aus.
- Zum Löschen von Betriebsdauer oder Betriebsende jeweilige Taste antippen und Zeit mit dem Drehknopf auf 0.00 zurückstellen.

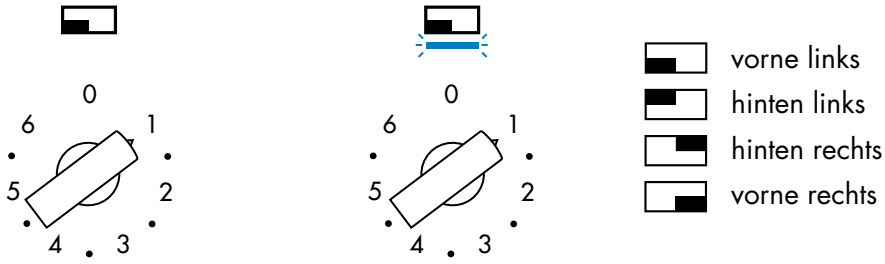
Ihr Kochherd ist modellabhängig mit Kochplatten (vorne 2 Schnellkochplatten mit höherer Leistung, gekennzeichnet mit rotem Punkt) oder einem Glaskeramik-Kochfeld ausgerüstet. Beachten Sie dazu die separate Bedienungsanleitung.

Sicherheitshinweise zum Kochherd

- Kochplatten nicht ohne Geschirr während längerer Zeit auf hoher Leistungsstufe eingeschaltet lassen, da dadurch die Platten ausglühen können.
- Bei Überhitzung Kochplatte ausschalten und ganz abkühlen lassen! Kein Kochgeschirr darauf stellen und auf keinen Fall mit kaltem Wasser abschrecken.

Hinweis:
Zum Schutz von Kleinkindern kann bei Kochherden ein Kinder-Herdschutz angebracht werden, Auskünfte erteilt die BfU (Beratungsstelle für Unfallverhütung), Bern, Tel. 031/381 44 14.

Energieregler für Kochstellen



mit Skalabeleuchtung

mit oranger Kontrollampe («ChromeClass»)

Die Energieregler dienen zum Ein- und Ausschalten und stufenlosen Regulieren der Kochplatten bzw. Kochzonen. Nach dem Aufheizen schaltet der Energieregler im Intervallbetrieb auf der gewählten Leistungsstufe ein und aus und hält so das Kochgut auf der gewünschten Temperatur.

Die Energieregler für die Kochstellen vorne rechts und hinten links sind in beiden Richtungen über die 0-Position drehbar. Die Energieregler für die Kochstellen vorne links und hinten rechts haben einen Endanschlag. Sie sind nur im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag und zurück drehbar. Das «Klicken» beim Anschlag bewirkt bei Glaskeramik-Kochfeldern das Zuschalten des äusseren Kreises einer 2-Kreis-Kochzone. Es ist bei Kochplatten ohne Funktion.

- **Einschalten:** Energieregler auf die gewünschte Leistungsstufe stellen.
  1 = geringste Leistung
  6 = maximale Leistung
  – Die Skalabeleuchtung (bzw. orange Kontrollampe bei «ChromeClass») brennt.

- **Ausschalten:** Energieregler auf 0 stellen.
  – Die Skalabeleuchtung (bzw. orange Kontrollampe bei «ChromeClass») erlischt.

Anwendungshinweis

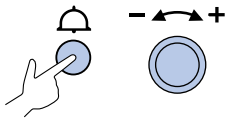
Die Lebensdauer der Kochplatten und das Kochergebnis hängen wesentlich von der richtigen Behandlung und dem verwendeten Kochgeschirr ab. Beachten Sie die Hinweise unter ☛ «**Anhang**: Anwendungshinweise Kochgeschirr».

Timer

Der Timer übt **keine Schaltfunktion** aus. Er kann auch benutzt werden, währenddem mit Zeitautomatik gearbeitet wird.

Timer einstellen

- Taste Timer **1** antippen und mit Drehknopf **6** Laufzeit einstellen (in Minuten-Schritten, maximale Laufzeit 23 h 59 min).



Ca. 4 Sekunden nach der Einstellung beginnt der Timer zu laufen, die Uhrzeit wird wieder angezeigt und das Symbol 🔔 leuchtet.

Zeit abgelaufen

Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton.

- **Signalton abstellen:** Taste Timer **1** antippen.

Hinweis

- Timer abfragen, ändern: Die Restzeit kann während dem Ablauf abgefragt und geändert werden: Taste Timer antippen, die Restzeit wird für ca. 4 Sekunden angezeigt.
  Während dieser Zeit kann die Einstellung verändert werden. Zum vorzeitigen Abstellen auf 0.00 stellen.

Backofenbeleuchtung/verstärkte Backofenlüftung

Die Backofenbeleuchtung kann jederzeit eingeschaltet werden. Zudem läuft bei eingeschalteter Backofenbeleuchtung und eingestellten Heizarten Unter-/Oberhitze, Unterhitze oder Oberhitze das Gebläse der Backofenlüftung auf Stufe 2. Das bewirkt eine verstärkte Backofenlüftung bzw. bei Modellen mit Dunstabzug eine bessere Raumentlüftung und vermindert das Beschlagen der Sichttüre.

Einschalten und Ausschalten

- Taste Backofenbeleuchtung/verstärkte Backofenlüftung **7** drücken.

Wärmeschublade *

Die Wärmeschublade kann zum Vorwärmen von Geschirr oder zum Warmhalten von Speisen geheizt werden.

Einschalten und Ausschalten

- Taste Schubladenheizung **4** drücken.
  – Symbol ≋ leuchtet = ein.

* Ausrüstung modellabhängig

In diesem Kapitel wird zum Nachschlagen die Bedeutung einiger Anzeigen näher erläutert.

Leuchtsymbole

Verschiedenen Tasten ist ein Leuchtsymbol zugeordnet.

Schubladenheizung (modellabhängig):
– leuchtet: Schubladenheizung eingeschaltet.

Betriebsdauer:
– leuchtet: Betriebsdauer läuft.

Timer:
– leuchtet: Timer läuft.

AUTO:
– leuchtet: Zeitautomatik ist aktiv,
– blinkt: Backofen hat nach Ablauf von Betriebsdauer oder am Betriebsende abgestellt und ist blockiert, bis auf manuellen Betrieb umgeschaltet wird. (Taste Manuell antippen, vorher Wahlschalter Heizart und Regler Backofentemperatur auf 0 stellen!)

Skalabeleuchtung

Wahlschalter Heizart:
– leuchtet: Heizart gewählt, Backofen ist in Betrieb,
– dunkel, aber Wahlschalter nicht auf 0: Zeitautomatik aktiv.

Regler Backofentemperatur:
– leuchtet: Backofen wird aufgeheizt.

Digitalanzeigen

- **08.30** (Beispiel)
  Anzeige der Uhrzeit, bzw. von Betriebsdauer, Betriebsende oder Timerzeit (Stunden.Minuten).

Akustische Anzeigen

unterbrochener Signalton, (ca. 1 Minute)
– – – – – – – –

Betriebsdauer abgelaufen bzw. Betriebsende erreicht, Backofen ausgeschaltet und blockiert

▶ Wahlschalter Heizart und Regler Backofentemperatur auf 0 stellen.

▶ Taste Manuell antippen und somit Signalton abstellen sowie auf manuellen Betrieb umschalten.

unterbrochener Signalton, (ca. 1 Minute)
– – – – – –

Timerzeit abgelaufen

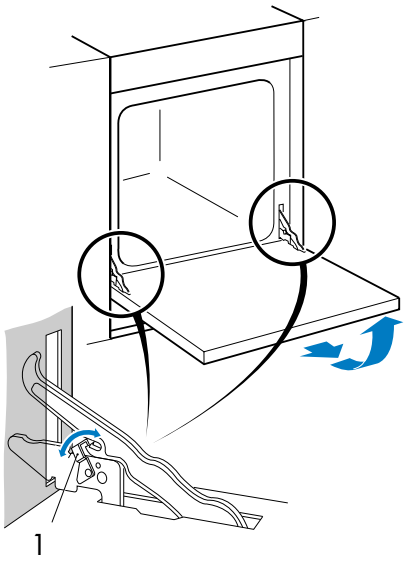
▶ Taste Timer antippen.

Reinigung

Backofentüre entfernen

Zur leichteren Reinigung des Backraumes kann die Backofentüre mit wenigen Handgriffen entfernt werden.

- Backofentüre ganz öffnen.
- An den beiden Scharnieren die Bügel **1** nach oben in die Aussparungen klappen.
- Backofentüre vorne anheben und schräg nach oben herausziehen.
- Zum Einsetzen die beiden Scharniere schräg von oben in die Öffnungen einschieben.
- Backofentüre in ganz geöffneter Stellung vorne leicht nach unten drücken und die Bügel **1** aus den Aussparungen herausklappen.

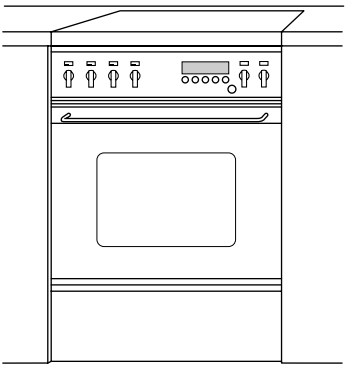


Ausserdem können folgende Teile entfernt werden:

- Auflagengitter (etwas anheben und nach innen schwenken).
- Berührungsschutz vor Grill/Oberhitze (nach vorne abziehen).
- Türdichtung (Türe entfernen, Dichtung an den Ecken leicht nach aussen ziehen und Haken aushängen).
- Wärmeschublade (ganz herausziehen und nach vorne oben herausheben).

Aussenreinigung

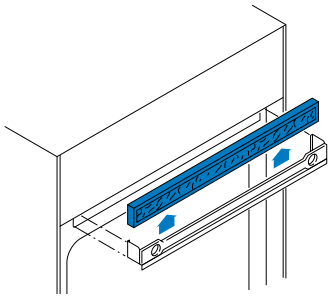
Reinigung mit einem feuchten Lappen. Alle Schaltergriffe, Knöpfe und Tasten lassen sich zur einfacheren Reinigung der Schalterblende abziehen und wieder aufstecken.



Ausführung **«ChromeClass»:**
Die Frontteile nur mit einem weichen, mit Spülwasser angefeuchteten Textillappen reinigen und mit einem weichen Textillappen nachreiben. Keinesfalls mit scheuernden Reinigungsmitteln, wie Allzweck-Scheuerschwämme, Metallwatte usw. auf den Chromstahl-Flächen reiben. Dadurch würde die Oberfläche beschädigt.

Abluftfilter (Modelle mit Dunstabzug)

Dieser ist von Zeit zu Zeit mit heissem Wasser und Abwaschmittel zu reinigen. Dazu den Filterhalter an den Grifflöchern herausziehen und den Filter aus seiner Halterung nehmen.
Beim Wiedereinsetzen den Filterhalter ganz einstecken, da sonst die Backofentüre nicht richtig geschlossen werden kann.



Gusskochplatten

Kochplatten nur im abgekühlten Zustand reinigen. Mit einem leicht feuchten Lappen abwischen und Rückstände von Überkochtem mit feiner Stahlwatte entfernen.
Die trockenen Kochplatten sind ein- bis zweimal wöchentlich mit einem handelsüblichen Plattenreinigungsmittel einzufetten.
Die Kochplatten sind zur Verstärkung der Gusskante mit einem rostfreien Chromstahlring eingefasst. Dieser Ring verfärbt sich infolge der grossen Hitze mit der Zeit gelblich. Die Verfärbung ist normal und durch Reinigen nicht zu entfernen.

Backraum

Der Backraum ist, zur Beseitigung der gröbsten Verschmutzung, möglichst bei noch handwarmem Ofen feucht auszuwischen. Dazu kann die Unterhitze hochgeklappt werden.

Achtung:
Heizelemente und Temperaturfühler im Backraum sind empfindlich auf Beschädigungen und dürfen bei Reinigungsarbeiten nicht verbogen werden.

Katalytische Selbstreinigung

Der Backraum ist mit einem Belag für katalytische Reinigung ausgerüstet. Dieser Belag ist im Unterschied zu einem Normalbelag matt und rauh. Beim katalytischen Reinigungsverfahren werden Verschmutzungen während des Backens bei normaler Betriebstemperatur (200 – 250 °C) verbrannt und aufgelöst.
Die Lebensdauer des Katalysatorbelages hängt stark von der anfallenden Verschmutzung ab und beträgt bei haushaltsüblicher Nutzung etwa fünf Jahre. Danach ist ein Austausch des Backrohres durch unseren Reparatur-Service an Ort und Stelle und ohne grosse Umtriebe möglich.
Den **Backraum nicht schrubben** und keine Backofensprays, Pasten oder Haushaltreiniger verwenden, da sich dadurch der katalytische Belag unansehnlich verfärbt oder gar zerstört werden kann.
Für den Reinigungsvorgang ist Sauerstoff aus der Luft notwendig, daher einen verschmutzten Katalysatorbelag nicht abdecken. Krusten (z. B. eingebrannte Fleischsaucen oder Zuckerguss) verschlechtern den Reinigungseffekt und können wie folgt vermieden werden:

- Beim Grillieren ein Kuchenblech einschieben.
- Verschmutzungen möglichst rasch nach Gebrauch noch in flüssigem Zustand auftupfen.
- Aluminiumfolie zwischen Backraumboden und Unterhitze einschieben, ☛ siehe «**Anhang:** Zubehör und Ersatzteile».

Hat sich doch eine Kruste gebildet:

- Mit einem feuchten Lappen einweichen und abtupfen.
- Dicke, spröde Krusten vorsichtig mit einem Plastik- oder Holzschaber abstossen, verbleibenden Rest mit einem feuchten Lappen einweichen und abtupfen.

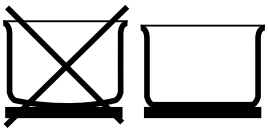
Nur Krusten entfernen. Zurückbleibende Verschmutzungen verschwinden eventuell erst nach mehreren Back- bzw. Reinigungsvorgängen. Bei sehr starker Verschmutzung können Flecken zurückbleiben.

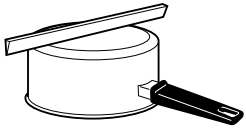
Zubehör und Ersatzteile

Aluminiumfolie für Backraumboden	K 0.2909	Kuchenblech	K 0.4944
		Gitterrost	K 0.4844
Bratenkorb (Sonderzubehör)	K 0.2938	Bratenschale (Sonderzubehör)	K 0.4942
Drehspiess	K 0.2452	Türdichtung	K 0.2191
Drehgrillauflage	K 0.2168		

Anwendungshinweise Kochgeschirr

- Bei ungeeignetem Kochgeschirr mit unebenem Boden wird die Wärme nur an den Kontaktstellen weitergeleitet. Dadurch überhitzt und verformt sich die Kochplatte. Aus diesem Grund sollte nur Elektro-Kochgeschirr mit stabilem Boden verwendet werden. Der Boden dieses Geschirrs ist im kalten Zustand ganz leicht nach innen gewölbt. Die Wölbung wird durch die Ausdehnung während dem Erhitzen aufgehoben, so dass der Geschirrboden und die Kochplatte guten Kontakt haben. Das Kochgeschirr darf auf der Kochplatte nicht wackeln.





- Benutzen Sie keine Töpfe und Pfannen, die kleiner sind als die Kochplatte, da dabei die Randzone der Platte überhitzt. Dadurch glüht die Platte mit der Zeit aus, und der Chromstahlring um die Platte löst sich oder kann reissen.
- Geschirr aus Glas oder Keramik leitet die Wärme schlecht und sollte daher nur im Backofen verwendet werden.
- Geschirrböden sollten trocken sein, da sich sonst bei der Erhitzung ein Dampffilm bildet. Dieser vermindert die Wärmeübertragung und kann zu einer Überhitzung der Kochplatte führen.
- Bei der Verwendung von zu grossen Pfannen wird der Pfannenboden ungleichmässig erwärmt und kann dadurch beschädigt werden.
- Oftmaliges Übersieden von Kochgut (besonders, wenn zudem zu kleine Pfannen verwendet werden) kann Lochfrass in der Randzone der Kochplatte verursachen, da dabei Fettsäure auf die Platte einwirkt.

Tips

Auf den nachfolgenden Seiten erhalten Sie Tips für die praktische Anwendung des Gerätes und die Zubereitung beliebter Speisen.
Für einzelne Gerichte sind verschiedene Möglichkeiten der Zubereitung (z. B. mit Unter-/Oberhitze oder mit Grill) angegeben.

Legende zu Tabellen, allgemeine Hinweise

	Auflage	Vorheizen	▭	°C	Dauer min
Art des Gerichtes	1	ja	Unter-/Oberhitze	180	50

Auflage
Gitterrost oder Blech in die angegebene Auflage einschieben (Auflage 1 zuunterst).

Vorheizen

ja — Vorheizen bis eingestellte Temperatur erreicht ist (Skalabeleuchtung Regler Backofentemperatur erlischt), oder gemäss Angabe in der Tabelle.

nein — Nicht vorheizen

▭ — Wahlschalter-Stellung (Heizart)

°C — Temperatur-Einstellung

Dauer — Betriebsdauer in Minuten (Stunden) *

* Die angegebene Betriebsdauer ist ein Richtwert. Je nach Art und Beschaffenheit des Kochgutes kann die effektiv notwendige Betriebsdauer davon abweichen.

Backen

Gerührte Teige, Kuchen, Torten

	Auflage	Vorheizen	▭	°C	Dauer min
Biskuitteig (Springform Ø 24 cm)	1	ja	Unter-/Oberhitze	180–190	30–40
Cake (25 cm)	1	ja	Unter-/Oberhitze	165–175	50–55
Gugelhopf	1	ja	Unter-/Oberhitze	170–180	50–55
Biskuitroulade	2	ja	Unter-/Oberhitze	165–175	10–13
Lebkuchen (Springform Ø 24 cm)	1	ja	Unter-/Oberhitze	170–180	55–60
Quarkkuchen	1	ja	Unter-/Oberhitze	190–200	50–55
Rüebli-Torte (Springform Ø 26 cm)	1	ja	Unter-/Oberhitze	170–180	55–60

Brühteig, Brandteig

Ofenküchkein, Eclairs	2	ja	Unter-/Oberhitze	190–200	30–40

Wähen (Kuchenteig oder Blätterteig)

Fruchtwähe im Originalkuchenblech mit frischen Früchten und Guss	3	ja	Unter-/Oberhitze	200–210	45–55
Fruchtwähe im Originalkuchenblech mit gefrorenen Früchten oder frischen, die stark saften (Rhabarber). Guss nach ca. 15–20 Minuten auf Wähe verteilen.	3	ja	Unter–/Oberhitze	200–210	40–55
Käsewähe im Originalkuchenblech	2	ja	Unter-/Oberhitze	190–210	40–50
Wähen in runden Blechen: Kleine und runde Bleche auf Gitterrost	1	ja	Unter-/Oberhitze	200–210	50–60

Mürbeteig

Mürbeteig mit Früchten	1	ja	Unter-/Oberhitze	200	45–50

Blätterteig

Apérogebäck (je nach Grösse)	2	ja	Unter-/Oberhitze	170–180	15–20
Schinken- und Mandelgipfeli (je nach Grösse)	2	ja	Unter-/Oberhitze	200–210	20–30
Apfelstrudel	1	ja	Unter-/Oberhitze	190–200	40–45
Filet im Teig	1	ja	Unter-/Oberhitze	200–210	35–45

Kleingebäck

Mailänderli, Spitzbuben	3	ja	Unter-/Oberhitze	170–180	15–20
Guetzli zum Trocknen Türe bis zur Rasterstellung offen, auf gut gefettetes Backblech legen, 24 Stunden trocknen lassen	2	ja	Unter-/Oberhitze	140–160	20–25
Haselnuss-, Kokos- oder Baumnussmakrönli	2	ja	Unter-/Oberhitze	140–170	20–25
Meringues	2	ja	Unter-/Oberhitze	90	120

Hefeteig

Brot (je nach Grösse)	2	ja, 5 min	Unter-/Oberhitze	220–230	45–50
Zopf	2	ja, 5 min	Unter-/Oberhitze	200–210	35–45
Pizza	2	ja	Unter-/Oberhitze	230–250	35–40
Rosenkuchen, Hefekranz	2	ja	Unter-/Oberhitze	190–200	35–40
Hefegipfeli	2	ja	Unter-/Oberhitze	180–190	15–25

Aufläufe und Soufflés

	Auflage	Vorheizen		°C	Dauer min
Süsse und pikante Aufläufe	1	ja	Unter-/Oberhitze	200–210	40–45
Süsse und pikante Soufflés	1	ja	Unter-/Oberhitze	180–190	50–55
Kartoffelgratin (rohe Kartoffeln)	1	ja	Unter-/Oberhitze	190–200	55–60

Gratinieren

Heisse Speisen und Portionengerichte können mit Grillhitze überbacken werden.

	Auflage	Vorheizen		°C	Dauer min
Toast Hawaii	4 od. 5	ja, 6 min	Grill	275	4–5
gratiniertes Gemüse	3 od. 4	ja, 6 min	Grill	275	5–10
Fische	3	ja, 6 min	Grill	275	5–10

Garen im Römertopf

- Römertopf vor Benutzung 15 Minuten lang wässern.
- Im geschlossenen Topf in den kalten Ofen geben.
- Deckel nicht wegnehmen, bis auf die letzten 15–20 Minuten der Backzeit, um noch etwas Bräunung zu geben.

		Auflage	Vorheizen		°C	Dauer min
Poulet	1 kg	1	nein	Unter-/Oberhitze	220–250	60–70
Braten	1 kg	1	nein	Unter-/Oberhitze	220–250	90–100
Hackbraten	ca. 800 g	1	nein	Unter-/Oberhitze	220–250	40–50

Braten und Grillieren

- Backofen beim Grillieren nicht unbeaufsichtigt lassen!
- Die Backofentüre muss beim Grillieren geschlossen sein.
- Um beim Grillieren eine gleichmässige Bräunung zu erreichen, sollte das Fleisch nach halber Garzeit gewendet werden.

Geflügel

		Auflage	Vorheizen		°C	Dauer min
Poulet	1,2 kg	1	nein	Grill	260	50–60
Kerntemperatur 85–90 °C *		2	ja	Unter-/Oberhitze	250	50–55
Drehspiess / Bratenkorb (Pouletbrust vorne)		—	nein	Grill	275	50–60

* Temperatur in der Mitte der Fleischstücke, mit Fleischthermometer gemessen.

Wild, Lamm

Rehrücken	2 kg	3	ja	Unter-/Oberhitze	220–250	30–40
Kerntemperatur 65–70 °C *		4	ja	Grill	250–260	30–40
Gigot	1,5 kg	1	ja	Unter-/Oberhitze	220–250	50–60
Kerntemperatur: saignant 55 °C, à point 65–70 °C *						
Drehspiess / Bratenkorb		—	nein	Grill	275	60–70

Schweinefleisch

Schweinsbraten	1 kg	2	ja	Unter-/Oberhitze	250	60–70
Kerntemperatur 85–90 °C *						
Drehspiess / Bratenkorb		—	nein	Grill	275	60–70

Rindfleisch

Roastbeef	1 kg	2	ja	Unter-/Oberhitze	275	25–40
Kerntemperatur: saignant 55 °C, à point 60 °C *						
Hackbraten	1 kg	1	ja	Unter-/Oberhitze	220–240	40–45
Kerntemperatur 80 °C *						

Kalbfleisch

Kalbsbraten	1 kg	2	ja	Unter-/Oberhitze	220–230	50–60
Kerntemperatur 75–80 °C *						
Drehspiess / Bratenkorb		—	nein	Grill	250–260	50–60

Flachgrillieren

Koteletts	200 g	5 od. 6	ja, 6 min	Grill	275	15–18

Fische

Ganze Fische, Forelle	250 g	4	ja	Grill	250	8
Dorschfilet, pochiert (in Pyrexform)	700 g	2	ja	Unter-/Oberhitze	220	20

* Temperatur in der Mitte der Fleischstücke, mit Fleischthermometer gemessen.

Garen bei Niedertemperatur

Geeignet für zarte Fleischstücke.

Vorgang:
- Backofen vorheizen.
- Fleisch in der Pfanne anbraten.
- Fleisch in ein flaches Geschirr geben.
- Geschirr auf Gitterrost in Auflage 1 einschieben.
- Von Zeit zu Zeit kontrollieren.

		Auflage	Vorheizen	▭	°C	Dauer h
Roastbeef Kerntemperatur à point 55-60 °C *	1 kg	1	ja	Unter-/Oberhitze	80	2½–3½
Rindsfilet Kerntemperatur à point 55-60 °C *	800 g	1	ja	Unter-/Oberhitze	80	2–3
Schweinsbraten, Nierstück Kerntemperatur 75 °C *	800 g	1	ja	Unter-/Oberhitze	100–110	3–4

* Temperatur in der Mitte der Fleischstücke, mit Fleischthermometer gemessen.

Dörren

- Nur gesunde, reife Früchte und Gemüse verwenden.
- Die sauberen, gedünsteten, geschnittenen und evtl. blanchierten Früchte, Gemüse, Pilze oder Kräuter auf dem Gitterrost, der vorher mit Backpapier (Back-Rein Papier) belegt wurde, oder auf Kuchenblech auslegen.
- Die Backofentüre etwa 2 cm weit offen lassen (Kelle einschieben).

	Auflage	Vorheizen	▭	°C	Dauer h
Äpfel mit oder ohne Schale, in Schnitze oder Ringe geschnitten	2	ja	Unter-/Oberhitze	70	13–15
Pilze in ca. 2 mm dicke Scheiben geschnitten	2	ja	Unter-/Oberhitze	50–60	4–5
Kräuter	2	ja	Unter-/Oberhitze	45–60	¾–1

Sterilisieren

- Nur Gläser mit gleichem Fassungsvermögen verwenden.
- 5 Gläser miteinander sterilisieren.
- Die Gläser mit Deckel, Gummi und Bügel verschliessen.
- Die Gläser so auf ein Kuchenblech oder Gitterrost stellen, dass sie einander nicht berühren.
  (Das Kuchenblech verhindert eine Verschmutzung des Backraums durch auslaufende Säfte.)

Die Früchte werden in drei aufeinanderfolgenden Phasen sterilisiert:

	Auflage	Vorheizen		°C	Dauer min
Aufwärmen Bei allen Gläsern müssen in der Flüssigkeit deutlich sichtbar Blasen aufsteigen (perlen). Backofentüre erst nach der Aufwärmzeit und nur so weit öffnen, wie zur Kontrolle nötig ist	1	nein	Unterhitze	110–130	90–120
Backofen ausschalten, Türe geschlossen lassen: Bei Steinobst: (je nach Reifegrad) Bei Kernobst: (je nach Reifegrad)			aus		 15–30 30–45
Abkühlen Türe bis Rasterstellung öffnen.					30

Anschliessend Gläser ganz abkühlen lassen:

- Im Backofen bei geöffneter Türe oder die Gläser auf ein Tuch oder Holzbrett an einen zugfreien Ort stellen und mit einem Tuch zudecken.
- Wenn die Gläser ganz abgekühlt sind, Dichtheit kontrollieren!

Stichwortverzeichnis

A

Akustische Anzeigen 24
Aluminiumfolie auf Backraumboden 12
Anwendungshinweise Kochgeschirr 28
Anzeigen 8/23
Aufbau des Gerätes 6
Auflage 29
Auflagengitter entfernen 25

B

Backen 30
Backofen abkühlen/auslüften 13
Backofen einbrennen 10
Backofenbeleuchtung ein- und ausschalten 22
Backofenbetrieb
- ausschalten 12
- Backofentemperatur einstellen 11
- einschalten 11
- Heizart wechseln 12

Backofenlüftung 22
- Betriebsstufen 13

Backofentüre entfernen 25
Bedienungselemente 8
Berührungsschutz entfernen 25
Beschreibung
- Backofen 5
- Backofen mit Dunstabzug 5
- Kochherd 5

Betriebsarten, Übersicht 9
Betriebsdauer 16
Betriebsende 17
Braten 31
Bratenkorb einsetzen/herausnehmen 15

C

ChromeClass 6

D	Datenschild	41
	Digitalanzeigen	24
	Dörren	33
	Drehspiess einsetzen/herausnehmen	14
E	Energieregler für Kochstellen	19
	Entsorgung	4
	Ersatzteile	28
F	Fabrikations-Nummer	41
G	Garen bei Niedertemperatur	33
	Gerätedaten	41
	Gratinieren	31
	Grillieren	31
	Gusskochplatten einbrennen	10
H	Heizarten	11
I	Inbetriebnahme, erste	2/10
K	Katalytische Selbstreinigung	27
	Kochgeschirr	28
	Kochplatten/Kochzonen ein- und ausschalten	19
L	Leuchtsymbole	23
M	Manueller Betrieb	17
R	Reinigung	
	Abluftilter	26
	Aussenreinigung	26
	Backraum	27
	ChromeClass	26
	Gusskochplatten	26
	Katalytische Selbstreinigung	27
	Restwärme ausnutzen	13
	Römertopf	31

S

Schubladenheizung ein- und ausschalten 22
Sicherheitshinweise 2
Sicherheitshinweise Kochherd 19
Signaltöne 24
Skalabeleuchtung 23
Sterilisieren 34
Symbole 23

T

Timer einstellen 21
Tips
- Backen 30
- Braten 31
- Dörren 33
- Garen bei Niedertemperatur 33
- Garen im Römertopf 31
- Gratinieren 31
- Grillieren 31
- Legende zu Tabellen 29
- Sterilisieren 34

Türdichtung entfernen 25

U

Uhrzeit einstellen 10

V

Vorheizen 29

W

Wärmeschublade ein- und ausschalten 22
Wärmeschublade entfernen 25

Z

Zeitautomatik
- Betriebsdauer 16
- Betriebsdauer abgelaufen 17
- Betriebsende 17
- Einstellungen ändern 18

Zeitschaltuhr 16
Zubehör 28

Konzeption und Realisation:
Dokman AG, 8049 Zürich
Generalunternehmung für Produkte-, Markt- und Unternehmenskommunikation

Gedruckt auf chlorfrei gebleichtem Papier,
ein Beitrag an den Umweltschutz.

Gerätedaten/Datenschild

Wenn Sie aufgrund einer Betriebsstörung oder einer Bestellung mit uns Kontakt aufnehmen, nennen Sie uns stets die Fabrikations-Nummer (FN) und die Modellbezeichnung Ihres Gerätes.

Tragen Sie hier die FN-Nummer und die Modellbezeichnung Ihres Gerätes ein:

Diese Angaben finden Sie auf dem Garantieschein oder der Original-Rechnung, bzw. auf dem Datenschild Ihres Gerätes. Das Datenschild befindet sich:

- unterhalb der Backofentüre auf der linken Seite zwischen den Lamellen oder
- links am Rand der Öffnung zur Wärmeschublade (Schublade leicht herausziehen).

Wenden Sie sich bei Betriebsstörungen an unseren Reparatur-Service

Um Fehlmeldungen zu vermeiden, prüfen Sie bitte vor der Anforderung eines Servicemonteurs, ob:

– die Sicherungen intakt oder die Sicherungsautomaten eingeschaltet sind,
– die Uhrzeit der Schaltuhr eingestellt ist,
– das Gerät richtig in Betrieb gesetzt worden ist,
– das Kochgeschirr in Ordnung ist,
– die Zeitschaltuhr auf Handbetrieb umgeschaltet ist (wenn Symbol AUTO blinkt, Taste Manuell antippen).

Servicevertrag

Für den Unterhalt aller unserer Produkte haben Sie die Möglichkeit, im Anschluss an das Garantiejahr einen Servicevertrag abzuschliessen. Wir senden Ihnen gerne die entsprechenden Unterlagen.

© V-ZUG AG, Industriestrasse 66, 6301 Zug

Die Schritte zum Ziel (Kurzanleitung)

1 Evtl. Drehgrill vorbereiten

2 Heizart wählen

3 Temperatur einstellen

4 Evtl. Betriebsdauer/Betriebsende einstellen

5 Abschalten, bzw. nach Betriebsende:
Wahlschalter Heizart und Regler Backofentemperatur auf 0 stellen

6 Evtl. auf «Handbetrieb» umschalten:
Taste Manuell antippen

Aber lesen Sie bitte zuerst die wichtigen Hinweise auf Seite 2!

V-ZUG AG • Industriestrasse 66 • 6301 Zug
Telefon 042/33 99 33

I 410.12
195/2.5